

Cannelloni Dell'agnese

Fate le frittatine per i cannelloni con le uova e la farina. Ungete il fondo di una padella accuratamente con la cotenna del prosciutto cotto. Aggiungete alla besciamella il prosciutto cotto tritato e il formaggio. Riempite le frittatine del composto e disponetele in una pirofila divise in tre bocconcini. Coprite il tutto con il rag? e mettete nel forno caldo a gratinare.

Ingredienti

8 Uova
16 Cucchiaini Farina
200 G Prosciutto Cotto
10 Sottilette Di Formaggio
Latte
Burro
Rag?

Note

Preparazione: 65 minuti.